

Dulce tentación Solicitudes desde Córdoba o Barcelona

'La Encineta' elabora en Arnedillo mermeladas con sabores únicos Pilar González abrió el obrador, entusiasmada tras un cursillo

G. MEDEL G. M./ARNEDILLO

ARNEDILLO

La calagurritana Pilar González Asensio responde al perfil de mujer emprendedora. Aún soltera, y con su pareja, apostó por la hostelería y dirigió durante ocho años el restaurante Petra de Arnedillo. Cuando llegaron los niños, optó por dedicarse a ellos; y unos años después se embarcó en una nueva propuesta que derivó en la firma 'La Encineta', de elaboración artesanal de mermeladas.

Hoy, el obrador, también instalado en Arnedillo, produce unos 40.000 botes de mermelada al año y distribuye su limitada producción en varias comunidades autónomas. También participa en algunas ferias de Calahorra, Logroño, Varea, San Sebastián u Oviedo; y hace unos días estuvo presente en Salical.

Pilar González explica que «todo empezó con unos cursos de la UPA (Unión de Pequeños Agricultores) en Arnedillo. No había local y ofrecimos nuestra bodega. Yo seguía el curso de telares y mi marido me habló del de mermeladas, que seguro de que me iba a entusiasmar. Iba de oyente, me encantó la idea y aunque al principio me costó salir adelante, hoy aquí estoy, sin parar de trabajar».

En su obrador, elabora de manera tradicional, «sólo con fruta fresca y azúcar», las mermeladas que comercializa bajo la marca 'La Encineta'. Se distinguen de otras «porque trabajamos con fruta fresca y no con pulpa» y sobre todo porque, con su marido Rafa, ha conseguido unos sabores únicos y «muy difíciles de encontrar».

Catorce sabores

Si en los primeros años de trabajo 'La Encineta' producía mermeladas con seis sabores, «hoy tenemos catorce, resultado de mucho experimentar y también de tirar a la basura algunas pruebas. Tengo otros sabores en cartera, pero como la elaboración es toda manual resulta difícil ampliar. Algunos son muy laboriosos, como el cabello de ángel».

Entre los sabores que elabora 'La Encineta' destacan las mermeladas de pera a la vainilla o al 'Rioja', manzana al caramelo o a la canela, fresa al aroma de naranja, ciruela a la menta, nueces o higos al brandy, melocotón con canela o naranja al orujo.

González Asensio opta principalmente por la fruta del entorno: peras de denominación de Rincón, ciruelas de Quel, pasas de Rincón o albaricoques de la zona de Aragón. «El público valora cada vez más el comer sano y nuestras mermeladas son muy naturales y elaboradas como se podría hacer en casa. Además, ahora se ha regulado qué es artesanía y creo que ese carné de artesano beneficiará a los que seguimos esa elaboración tradicional», concluye. Pilar González Asensio recuerda hoy lo duros que fueron los inicios de su empresa de mermeladas elaboradas de forma tradicional. «Los trámites se alargaron durante un año y medio y estuve a punto de tirar al río el



FRUTA FRESCA DE LA RIOJA. Pilar González, a la derecha, corta las manzanas reinetas que emplea en la mermelada. / FOTOS: G. MEDEL

Imprimir Enviar

LOS DATOS

LOS DATOS

Empresa: 'La Encineta', mermeladas artesanales.

Ubicación: Arnedillo.

Empresaria: Pilar González Asensio.

Le distingue: la elaboración tradicional de mermeladas, con una producción limitada y unos sabores tan tentadores como higos al brandy, naranja al orujo, manzana a la canela o pera al 'Rioja'.

Publicidad

proyecto», recuerda, «pero estaba muy entusiasmada con la idea. El primer año trabajé en balde, pero hoy estoy satisfecha de los resultados porque el público valora la calidad de nuestro producto».

Actualmente, 'La Encineta', con una producción limitada de 40.000 botes al año, distribuye sus mermeladas en pequeñas tiendas y comercios 'delicatessen' no sólo de La Rioja sino también de Aragón, País Vasco, Madrid, Ciudad Real y Pamplona. Además, realiza envíos directos a particulares y las solicitudes han llegado, por ejemplo, desde Barcelona o Córdoba.

«Tenemos el caso de una señora de Córdoba que en un viaje compró un bote de mermelada de naranja al orujo y después nos telefoneó para que le enviáramos una caja», dice Pilar, que agradece que los consumidores valoren su producto. «Te pone muy contenta y te sube la moral que alaben la elaboración tradicional».